TURMIX

Püree Masher

Zubehör für den Stabmixer Triton
Anleitung & Rezepte

Presse-purée

Accessoire pour le mixeur-plongeur Triton
Mode d'emploi & recettes

Inhalt

Sicherheitshinweise..... 2
Anwendungen / Produktmerkmale 3
Installation / Vorgehen 4
Nach dem Gebrauch / Reinigung 5
Weiteres Zubehör / Garantie / Entsorgung ... 6
Rezepte..... 6-8

Sicherheitshinweise

- Lesen Sie die Sicherheitshinweise sorgfältig und bewahren Sie die Bedienungsanleitung auf.
- Nie drehende Teile, Schaber berühren, wenn das Gerät läuft.
- Verletzungen können bei unsachgemässem Gebrauch des Geräts auftreten.
- Bei schweren Konsistenz, Gerät nicht länger als 30 Sekunden laufen lassen.
- Stecken Sie niemals Metallgegenstände, wie Messer oder Gabeln, in den rotierenden Schaber, wenn das Gerät in Betrieb ist!
- Gerät immer ausschalten und Netzstecker ziehen vor der Montage, der Demontage, der Reinigung und wenn das Gerät unbeaufsichtigt ist oder nicht normal funktioniert.
- Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, mangelnder Erfahrung und Kenntnisse dürfen das Gerät nur gebrauchen oder Reinigungs- und Wartungsarbeiten durchführen, wenn sie von einer für ihre Sicherheit zuständigen Person beaufsichtigt werden oder ihnen der sichere Gebrauch des Gerätes gezeigt wurde und sie die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Gerät und Netzkabel von Kindern unter 8 Jahren fernhalten.
- Lassen Sie niemals ein Gerät unbeaufsichtigt in Betrieb.
- Vom Hersteller nicht empfohlenes / verkauftes Zubehör aus Sicherheitsgründen nicht verwenden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als, die die in dieser Anleitung erwähnt sind.
- Beschädigte Geräte (inkl. Netzkabel) nie in Betrieb nehmen – vom Hersteller, dessen Servicestelle oder qualifizierten Fachleuten reparieren / ersetzen lassen. Gerät nie selber öffnen – Verletzungsgefahr!
- Gerät nie in Wasser / andere Flüssigkeiten tauchen.
- Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt bestimmt, nicht für gewerbliche Nutzung.

Anwendungen

Püree Masher für die Herstellung von Kartoffel-/Gemüsepüree und Kompotte.

Information

Verwenden Sie den Püree Masher ausschliesslich mit dem Stabmixer Triton von TURMIX (Art. A31142/A31143).

Vor dem ersten Gebrauch

Entfernen Sie alle Verpackungen. Lassen Sie keine Plastiktüten in den Händen der Kinder, da dies gefährlich sein könnte.

Verlängerungsaufsatz entfernen und Püree Masher mit Seifenwasser reinigen und trocknen (siehe Reinigung).

Produktmerkmale

DE

Clevere Konzeption mit Wisherblatt-Design

Zutaten werden dank des Schabers, im Wischerblatt-Design, und durch die Vielzahl kleiner Öffnungen zu einer cremigen Konsistenz passiert.

Extra langer Püree Masher

Einfache und bequeme Handhabung auch in tiefen Töpfen möglich.

Zutaten

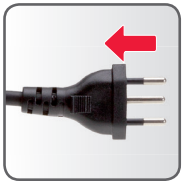
Gemüse und Früchte müssen weich gekocht oder reif sein, um ein Püree oder Kompott realisieren zu können. Falls notwendig, entfernen Sie die Haut.
Achtung: Harte Zutaten können das Gerät beschädigen.

Lassen Sie heisse Zutaten vor dem Pürieren abkühlen - Verbrennungsgefahr durch Spritzer.

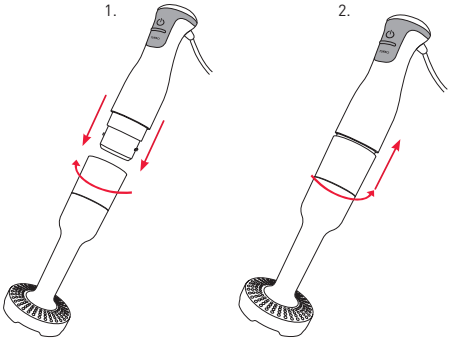
Installation

1. Schalten Sie den Stabmixer auf Stufe „0“ aus.

2. Stabmixer ausstecken.



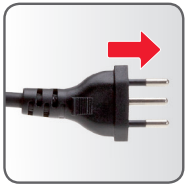
3. Püree Masher auf dem Stabmixer einsetzen und gegen den Uhrzeigersinn drehen bis es eingerastet ist („Click“).



Vorgehen für die Herstellung von Pürees

Gekochtes oder weiches Gemüse, Früchte in den Triton Mixbecher geben und den Püree Masher in die Zutaten tauchen.

4. Stabmixer in die Steckdose stecken



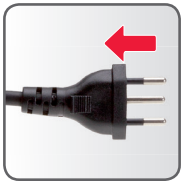
5. Geschwindigkeit auf dem Display von 1 bis 9 auswählen.

Einschalttaste oder Turbo-Taste allenfalls drücken, bis die Konsistenz cremig und homogen ist. Falls notwendig, Flüssigkeit hinzufügen.

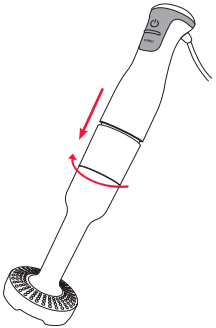
Nach dem Gebrauch

1. Schalten Sie den Stabmixer auf Stufe „0“ aus.

2. Stabmixer ausstecken.



3. Den Püree Masher von Stabmixer durch eine Drehung in Uhrzeigersinn trennen.



Reinigung

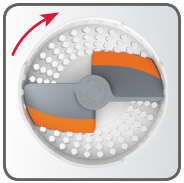
DE

Nach den Gebrauch, Verlängerungsaufsatz entfernen und Püree Masher mit Seifenwasser reinigen und trocknen. Nicht spülmaschinenfest.

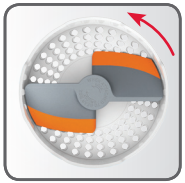
Wichtig: Verlängerungsaufsatz von Püree Masher nie ins Wasser tauchen oder unter laufendes Wasser halten.

Um den Schaber gründlich zu reinigen, den Püree Masher auf dem Stabmixer setzen (um Gegenhalt zu geben) und den Schaber mit zwei Finger greifen und durch eine Drehung im Uhrzeigersinn lösen. Mit Seifenwasser reinigen, spülen und trocknen. Den Schaber gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis er verriegelt.

lösen:



verriegeln:



Weiteres Zubehör optional

Food Processor Triton zum Raffeln, Schneiden, Hacken von Gemüse, Kräuter, Zwiebel, Fleisch, Nüsse, Äpfel für Birchermüsli, usw. (Art. A31465)

Garantie

Die Produktgarantie entspricht jeweils den lokalen, gesetzlichen Bestimmungen, mindestens aber 2 Jahre ab Kaufdatum. Sie umfasst Konstruktions-, Produktions- sowie Materialfehler. Ausgenommen sind sämtliche Verschleissteile und unsachgemässe Benutzung oder Pflege sowie Eingriffe von Drittpersonen.
Bitte bewahren Sie Ihre Kaufquittung sorgfältig auf, sie gilt als Garantienachweis.

Entsorgung / Umweltschutz

Am Ende der Lebendauer, bringen Sie das Gerät zum Recycling zu einer offiziellen Entsorgungstelle. Auf diese Weise tragen Sie zum Umweltschutz bei.

Rezepte

TURMIX

Kartoffelpüree

1 kg Kartoffeln (mehlig), geschält, grob geschnitten
130-150 ml Milch
40-50 g Butter
Salz
Pfeffer
Muskat

1. Kartoffeln im Wasser oder im Dampf weich kochen.
2. Kartoffeln in den Mixbecher geben und mit dem Püree Masher pürieren. Verwenden Sie die TURBO-Taste.
3. Butter, Salz, Pfeffer und Muskat dazu geben.

Apfelkompott

4 - 5 grosse Äpfel Ihrer Wahl, geschält und grob geschnitten
1 EL Zucker

1. Die Äpfel mit wenig Wasser kochen, bis sie weich sind.
2. Die Äpfel in den Mixbecher geben und mit den Püree Masher pürieren.
3. Den Kompott warm oder kalt geniessen.

Kartoffel-Gnocchi

DE

1 kg Kartoffeln (mehlig), geschält, grob geschnitten
1 Ei leicht geschlagen
320 g Mehl
30 g Parmesan
Salz
Pfeffer

1. Kartoffeln im Wasser oder im Dampf weich kochen.
2. Kartoffeln in den Mixbecher geben und mit dem Püree Masher pürieren. Verwenden Sie die TURBO-Taste.
3. Ei dazu geben.
4. Mehl dazu geben und gut rühren, bis die Mischung fest ist.
5. Mischung auf einer leicht bemehlten Oberfläche vorsichtig kneten, bis der Teig glatt ist.
6. Den Teig in 4 Portionen teilen, ausrollen und in 2 cm Stücke schneiden.
7. Wasser in einem grossen Topf zum Kochen bringen.
8. Portionenweise, Gnocchi während 3-4 Minuten in kochendem Wasser ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Süsskartoffeln-Quinoa Fladen (8 Stück)

2 mittelgrosse Süsskartoffeln (400 g), geschält, grob geschnitten
2 EL Olivenöl
1 Zwiebel, gehackt
2 Knoblauchzehen, gepresst
1/4 TL Gewürzmischungen
1/2 TL Oregano, getrocknet
1/2 TL Paprika
100 g weisse Quinoa, gekocht
2 EL Koriander, fein gehackt
60 g Mehl
Salz, Pfeffer
Pflanzenöl zum Braten

1. Süsskartoffeln in einen Topf geben und mit Wasser bedecken. Während 15 Minuten kochen lassen, bis die Süsskartoffeln weich sind.
2. Quinoa gemäss Verpackungsanweisungen kochen.
3. Öl bei mittlerer Hitze in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch 3-4 Minuten andüsten.
4. Gewürze dazugeben und 1 Minute weiter kochen lassen. Vom Herd nehmen.
5. Süsskartoffeln, Zwiebel, Knoblauch im Mixbecher geben und mit dem Püree Masher pürieren. Verwenden Sie die TURBO-Taste.
6. Quinoa, Koriander, Salz und Pfeffer dazu geben.
7. Kugeln formen, sie etwas flach drücken und im Mehl leicht panieren.
8. Öl in einer Pfanne geben und Fladen 2-3 Minuten auf jeder Seite goldbraun anbraten.

Sommaire

Consignes de sécurité..... 9
Utilisation / Caractéristiques produit..... 10
Installation / Marche à suivre..... 11
Après utilisation / Nettoyage..... 12
Accessoire supplémentaire / Garantie / Elimination 13
Recettes..... 13-15

Consignes de sécurité:

- Lisez attentivement les conditions de sécurité et conserver soigneusement le mode d'emploi.
- Ne jamais toucher les spatules rotatives lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Des blessures peuvent subvenir lors d'une utilisation non conforme de l'appareil.
- Lors de la préparation d'aliments de consistance épaisse, ne pas faire fonctionner l'appareil pendant plus de 30 secondes.
- Ne pas introduire des ustensiles en métal comme des couteaux ou fourchettes, à l'intérieur des spatules rotatives lorsque l'appareil est en marche.
- Toujours éteindre l'appareil et le débrancher avant le montage, le démontage, le nettoyage et lorsque l'appareil est sans surveillance ou ne fonctionne pas normalement.
- Les enfants âgés de plus de 8 ans et les personnes à capacité physique, sensorielle ou mentale réduite ou manquant d'expérience ou de connaissance ne doivent utiliser cet appareil ou réaliser des travaux de nettoyage ou d'entretien que sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou après avoir reçu au préalable des instructions relatives à l'utilisation sûre de l'appareil et après avoir compris les risques y associés.
- Les jeunes enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Les enfants de moins de 8 ans doivent restés éloignés de l'appareil et du cordon électrique.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Pour des raisons de sécurité, utiliser uniquement les accessoires d'origine du fabricant.
- Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles prévues pour le produit et celles mentionnées dans le présent mode d'emploi.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- L'appareil est uniquement destiné à un usage domestique et non à une utilisation professionnelle.

Utilisations

Presse-purée pour réaliser facilement et rapidement des purées de pommes de terre et de légumes, ainsi que des compotes de fruits.

Information

Le presse-purée ne peut être utilisé qu'avec le mixeur-plongeur Triton de TURMIX (A31142 & A31143):

Avant la première utilisation

Enlever tous les emballages. Ne pas laisser les sachets en plastique entre les mains des enfants, qui peuvent être dangereux. Laver l'ustensile à l'eau savonneuse, rincer et sécher.

Caractérisques produits

Conception ingénieuse avec spatules rotatives

Les ingrédients passent à travers les orifices grâce aux spatules rotatives pour ainsi obtenir une consistance crémeuse et onctueuse.

Presse-purée extra long

Manche extra long pour une utilisation facile et pratique dans toutes les casseroles ou récipients, même profonds.

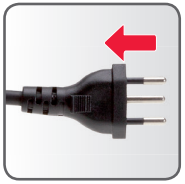
Les ingrédients:

Les ingrédients doivent impérativement êtres tendres et mous, cuits ou crus, pour pouvoir réaliser de la purée. Convient aux légumes et aux fruits bien mûrs. Enlever la peau si nécessaire.
Attention: les ingrédients durs peuvent endommager l'appareil.
Laisser refroidir les aliments très chauds quelques instants avant de les réduire en purée - danger de brûlures par éclaboussures!

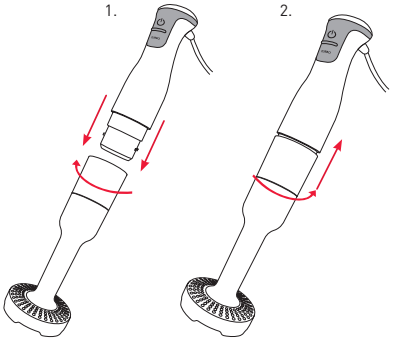
Installation

1. Eteindre le mixeur-plongeur en positionnant le commutateur à vitesse sur „0“.

2. Débrancher le cordon électrique du mixeur-plongeur.



3. Insérer le presse-purée sur le moteur du mixer-plongeur en le faisant tourner dans le sens contraire des aiguilles d‘une montre jusqu‘à ce qu‘il soit verrouillé („click“).

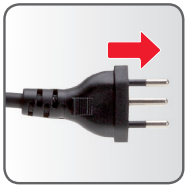


Marche à suivre pour réaliser de la purée

FR

Placer les légumes cuits dans le bol du mixeur et insérer le presse-purée Triton dans les ingrédients.

4. Brancher le cordon électrique du mixeur-plongeur.



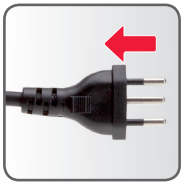
5. Sélectionner la vitesse sur le display en tournant la bague sur une position de 1 à 9.

Presser la touche de mise en marche ou la touche TURBO du mixeur-plongeur pour réaliser facilement et rapidement une purée crémeuse et homogène. Ajouter du liquide si nécessaire.

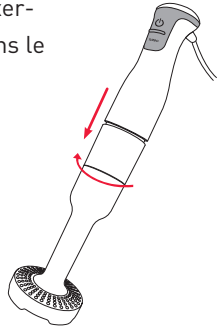
Après utilisation

1. Eteindre le mixeur-plongeur en positionnant le commutateur à vitesse sur „0“

2. Débrancher le cordon électrique du mixeur-plongeur.



3. Enlever le presse-purée du mixer-plongeur en le faisant tourner dans le sens des aiguilles d'une montre.



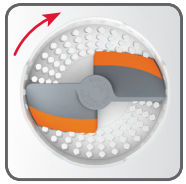
Nettoyage

Nettoyer le presse-purée tout de suite après l'utilisation à l'eau savonneuse, rincer et bien sécher. Ne convient pas au lave-vaisselle.

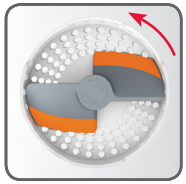
Important: Ne pas immerger/tremper la partie supérieure du presse-purée dans l'eau!

Pour un nettoyage en profondeur, insérer le presse-purée sur le bloc moteur (afin d'avoir une résistance). Saisir la spatule entre deux doigts et la tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour la déverrouiller. Laver à l'eau savonneuse, rincer et sécher. L'insérer à nouveau et la tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour la verrouiller.

déverrouiller:



verrouiller:



Accessoire supplémentaire en option

Le Food Processor est parfait pour râper, couper, hacher légumes, fines herbes, oignons, viande, noix, pommes pour le birchermüsli, etc. (Art. A31465)

Garantie

La garantie produit correspond aux dispositions légales à l'échelle locale pendant au minimum 2 ans à compter de la date d'achat. Elle couvre les défauts de conception, de production et de matériau. L'usure de l'ensemble des pièces, une utilisation ou un entretien non conformes, ainsi que toute intervention de tiers sont exclus de la garantie. Veuillez conserver précieusement votre facture. Elle sera considérée comme preuve de votre garantie.

Elimination / protection de l'environnement

Lorsque l'appareil ne fonctionne plus, veuillez le déposer dans un site officiel d'élimination des déchets, afin qu'il soit recyclé. Vous contribuez ainsi à protéger l'environnement.

Recettes

TURMIX

FR

Purée de pommes de terre

1 kg de pommes de terre farineuses, pelées, coupées grossièrement
130 -150 ml de lait
40-50 g de beurre
sel
poivre
pincée de noix de muscade

1. Cuire les pommes de terre à l'eau ou à la vapeur jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
2. Placer les pommes de terre dans le bol mélangeur et réduire en purée à l'aide du presse-purée en utilisant la fonction TURBO.
3. Ajouter le beurre, le sel, le poivre et la noix de muscade.

Compote de pommes

4 à 5 grosses pommes de votre choix, pelées et coupées grossièrement
1 cuillère de sucre selon les goûts

1. Cuire les pommes dans un peu d'eau jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
2. Placer les pommes dans le bol mélangeur et réduire en purée à l'aide du presse-purée en utilisant la fonction TURBO.
3. Déguster la compote chaude ou froide.

Gnocchi de pommes de terre

1 kg de pommes de terre farineuses, pelées, coupées grossièrement
1 oeuf légèrement battu
320 g de farine
30 g de parmesan
sel, poivre

1. Cuire les pommes de terre à l'eau ou à la vapeur jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
2. Placer les pommes de terre dans le bol mélangeur et réduire en purée à l'aide du presse-purée en utilisant la fonction TURBO.
3. Incorporer l'oeuf.
4. Ajouter la farine et bien mélanger.
5. Poser le mélange sur un plan de travail fariné et pétrir délicatement jusqu'à obtenir une pâte lisse.
6. Former 4 rouleaux fins et couper des morceaux de 2 cm de long.
7. Porter une grande casserole d'eau à ébullition et cuire les gnocchis par petites portions pendant 3-4 minutes dans une eau frémissante et jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface.

Galettes de patates douces et de quinoa (8 pièces)

FR

2 patates douces moyennes (400 g), pelées, coupées grossièrement
2 c. à soupe d'huile d'olive
1 oignon haché
2 gousses d'ail écrasées
1/4 c. à café de mélanges d'épices
1/2 c. à café d'origan séché
1/2 c. à café de paprika
100 g de quinoa blanc, cuit
2 c. à soupe de coriandre, hachée finement
60 g de farine
sel
poivre
huile végétale pour la cuisson

1. Placer les patates douces dans une casserole et couvrir d'eau. Cuire pendant 15 minutes jusqu'à ce que les patates douces soient tendres.
2. Cuire le quinoa selon les instructions de l'emballage.
3. Chauffer l'huile à feu moyen dans une poêle. Ajouter l'oignon et l'ail. Cuire 3-4 minutes.
4. Ajouter les épices et cuire pendant 1 minute. Retirer du feu.
5. Placer les patates douces, l'oignon, l'ail dans le bol mélangeur et réduire en purée avec le presse-purée en utilisant la fonction TURBO.
6. Ajouter le quinoa, la coriandre, le sel, le poivre au mélange.
7. Former des boulettes, les aplatir légèrement et les passer dans la farine.
8. Chauffer l'huile dans une poêle et cuire les galettes 2-3 minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Adressen
Adresses

DKB Household Switzerland AG
Eggbühlstrasse 28
Postfach
CH - 8052 Zürich
www.turmix.com

DKB Household Austria GmbH
Dückegasse 15 / Top 2
A – 1220 Wien
www.turmix.com

TURMIX

DKB
Welcome home
www.dkbrands.com

A31466 - Version 1